

### 1.- DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Foto del artículo:

**Código del Artículo:** 1260

**Denominación Legal:**

Pan especial de harina Tritordeum

**Descripción Comercial:**

El Tritordeum es un cereal que nace como resultado de la combinación entre el trigo duro y una cebada silvestre. No es un OMG (Organismo genéticamente modificado). Es un cereal desarrollado en España, fruto de 30 años de cuidadosos trabajos de selección en el campo. Es un pan muy digerible, contiene menos gluten indigestible (gliadina) que el trigo común. Contiene hasta 10 veces más luteína que el trigo común. Elevada proporción de fibra dietética y alto contenido de fructanos, así como proteínas de alto valor nutricional y minerales esenciales como el cobre y el zinc.

La masa madre utilizada se elabora a partir de masa madre natural, preparada y mantenida diariamente en nuestros obradores. Esta masa madre es un elemento fundamental del pan, sus fermentos naturales y su microbiota, constituida preferentemente por bacterias lácticas y por levaduras salvajes, ayudan a esponjar y a desarrollar el volumen del pan, así como a generar componentes aromáticos que caracterizan el sabor y el aroma del producto. Además, permite reducir la cantidad de levadura.

### 2.- COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO (Por orden decreciente)

Harina TRITORDEUM (52%), agua, masa madre (harina TRITORDEUM, agua y harina de TRIGO), levadura y sal. Puede contener trazas de SOJA.

Ausencia de OMG

### 3.- CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

**Aspecto:** Pieza grande de forma alargada con extremos redondeados y un corte central transversal a la pieza

**Color:** Miga amarillenta. Corteza mate marrón tostado con harina espolvoreada en superficie.

**Olor:** Característico a pan, con un ligero aroma ácido.

**Sabor:** Característico a pan, con notas tostadas y ligeramente ácido.

**Textura:** Característico a pan, con notas tostadas y ligeramente ácido.

### 4.- CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Recuento de Escherichia Coli	<10 ufc/g
Recuento de Staphylococcus aureus	<10 ufc/g
Recuento de mohos y levaduras	< 500 ufc/g
Investigación de Salmonella spp	ausencia/25g
Investigación de Listeria monocytogenes	ausencia/25g

### 5.- VALORES NUTRICIONALES (por 100g)

Valor Energetico:	1088 kJ
	257 kcal
Grasas:	1,8 g
De las cuales saturadas:	0,4 g
Hidratos de Carbono:	50 g
De los cuales Azúcares:	0,8 g
Fibra Alimentaria:	3,7 g
Proteínas:	8,7 g
Sal:	1,5 g

### 6.- DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

	P	T
Cereales que contengan gluten o derivados.	<b>P</b>	
Crustáceos y productos a base de crustáceos.		
Huevo y productos a base de huevo.		
Pescado y productos a base de pescado.		
Cacahuets y productos a base de cacahuets.		
Soja y productos a base de soja.		<b>T</b>
Leche y sus derivados (incluida Lactosa).		
Frutos de cáscara y productos derivados.		
Apio y productos derivados.		
Mostaza y productos derivados.		
Granos de sésamo y productos derivados.		
Sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg.		
Altramuces y productos a base de altramuces.		

Moluscos y productos a base de moluscos.

**7.- CONSUMIDOR FINAL**

Producto dirigido a toda la población, con excepción de aquellos grupos susceptibles como celíacos o personas alérgicas y/o intolerantes a la soja.

**8.- ELABORACIÓN EN PUNTO DE VENTA**

Descongelar a temperatura ambiente durante 60 minutos.  
Cocción en horno de aire durante 19' a una temperatura de 180°C.  
Cocción en horno 1-solera con vapor-H250 durante 22' a una temperatura de 215°C.

**9.- CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO**

**ALMACENAMIENTO:** PRODUCTO CONGELADO. Manténgase a temperatura igual o inferior a -15°C. Una vez descongelado no volver a congelar.

**CONSUMO PREFERENTE:** 180 días desde su fabricación, si las condiciones de almacenamiento son las adecuadas.

**10.- CARACTERÍSTICAS ENVASE - EMBALAJE - PALETIZACIÓN**

<b>ENVASE</b>	<b>EMBALAJE</b>	<b>PALET</b>
GTIN-13: 8437011206367	GTIN-14 caja: 18437011206364	GTIN-14 palet: 28437011206361
Peso Unidad (g): 535	Unidades/ embalaje: 16 Uds	Embalajes palet: 32 (4 manto x 8 alturas)
Longitud unidad: 23,0 ± 2cm.	Peso neto embalaje (kg): 8,56	Unidades palet: 512 Uds
Anchura unidad: 13,5 ± 1cm.	Peso bruto embalaje (kg): 8,7	Peso bruto: 278,4kg + 24kg palet
Altura unidad: 6,5 ± 1cm	Tipo de embalaje:	<i>Peso de palet variable</i>
Peso U. cocida (g): 530	Caja nº 4 s/m (59x39x22)	Altura palet: 1960cm (1944 + 16cm pale

Identificación de Lote: Se identifica con un número de 6 cifras en la que la primera cifra se corresponde con el centro de producción, las dos siguientes son los últimos dígitos del año actual y las tres últimas cifras corresponden al día juliano.

**11.- ETIQUETA ENVASE****12.- ETIQUETA EMBALAJE****13.- REGLAMENTACIÓN TÉCNICA APLICABLE**

Reglamento (UE) Nº 1829/2003 sobre alimentos y piensos modificados genéticamente y 1830/2003 relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente y a la trazabilidad de los alimentos y piensos producidos a partir de éstos.

Según Reglamento CE) 2073/2005, modificado Rglto (CE) 1441/2007 y Rglto (UE) Nº365/2010, Relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios

RD 1975/2004 Reglamentación técnico sanitaria para la fabricación, circulación, y comercio del pan y panes especiales.

Reglamento (UE) Nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.

Realizado por: Responsable Seguridad Alimentaria.



Aprobado por: Gerencia

